Rocznik XII. Lwów 10 grudnia 1899. Nr. 17 i 18.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechn.

O procesach gnilnych.

(Dokończenie).

Ujemny wpływ procesów gnilnych, zachodzących przy słodowaniu, objawia się szczególnie w trzech kierunkach. Ciała białkowe ziarn ulegają zniszczeniu i wskutek tego rozwój kiełka a z niem też tworzenie się diastazu może być zupełnie powstrzymane, albo też rozwój ten jest nienormalny i wielka część początkowo powstałego diastazu zostaje zużyta przez bakterye do ich wyżywienia. Słód jest wprawdzie wyrośnięty, lecz zawiera bardzo mało diastazu i nie może, rozumie się, tak dobrze scukrzać klejstru kartoflowego jak słód zdrowy.

Drugim ujemnym wpływem t. zw. zgniłego słodu jest to, że z nim wprowadza się do zacieru nieporównanie większą ilość szkodliwych bakteryj, aniżeli ze słodem zdrowym. Przytem wprowadzamy do zacieru także pewną ilość ciał wogóle trujących. Ciała te do spółki z bakteryami szkodzą drożdżom i tamują ich prawidłowy rozwój; drożdże chorują i nie mogą pokonać tej pracy, jaką na nie gorzelnik nakłada, nie mogą w tym przeciągu czasu, jaki im się do fermentacyi pozostawia, pokonać tej ilości cukru, jaką zacier zawiera; zacier okazuje więc t. zw. złe odfermentowanie.

Trzecim ujemnym wpływem jest to, że słód nadgniły zawiera znacznie mniejszą ilość takich ciał azotowych, które drożdżom mogą służyć za pokarm. Drożdże wskutek tego są źle odżywiane i tembardziej jeszcze chorują.

Wpływ zepsutego słodu, tak szkodliwy dla drożdży w zacierze głównym, jest nim jeszcze bardziej w zacierku drożdżowym. Tu bowiem wprowadzamy z większą ilością słodu także większą ilość szkodliwych ciał. Zacierek sporządzony z takiego słodu, kwaśnieje trudniej i pomimo dobrego ukwaszenia ostatecznego nie przedstawia dla grzybków drożdżowych zdrowego pokarmu. One muszą się z czasem wyrodzić.

Procesy gnilne w gorzelni mogą się też bardzo łatwo odbywać w magazynie kartofli. Magazyn ten najczęściej nie jest pierwotnem miejscem powstawania tych procesów. Miejscem takiem jest właściwie kopiec, w którym kartofle złożono na polu. Tam to wskutek rozmaitych przyczyn na które, rozumie się, gorzelnik nie ma wpływu, zaczynają kartofle gnić, przyczem obok innych bakteryj rozwielmożniają się często także te bakterye gnilne, o których na początku niniejszego artykułu była mowa Te kartofle przychodzą do gorzelni w stanie zepsutym i silnie zakażonym i zanieczyszczają gorzelnię zwłaszcza wtedy, gdy gorzelnik nie jest świadom niebezpieczeństwa i nie czyni żadnych kroków zaradczych.

Zło, wypływające z tego, że gorzelnia dostaje nadgniłe kartofle do przeróbki, jest dwojakiego rodzaju, chociaż w skutkach swych zawsze jednakie.

Robotnicy przenoszą obuwiem swoim, wierzchniem ubraniem a często też nieczystemi rękami bakterye gnilne w wielkich masach z magazynu kartofli do innych lokalów gorzelni, a przedewszystkiem do drożdżarni i do kadkarni. Tu oczywiście znajdują bakterye te odpowiednią temperaturę, a często też pokarm w rozmaitych szczelinach etc. i mogą się dalej rozwijać, aby gorzelnikowi w trudniejszych chwilach zakazić drożdże i zaciery. Zakażenia takiego, co prawda, przy dobrze ukwaszonym zacierku obawiać się nie potrzeba, gdyż, jak powiedziano, w kwaśnych płynach odżywczych bakterye te się nie rozwijają, lecz dyabeł, jak to mówią, nie spi, a gorzelnik, albo robotnik, pilnujący drożdżarni lub kad-

karni, lubi zasypiać. Niedopilnowanie należytego ukwaszenia zacierku, co w tak zanieczyszczonej gorzelni wymaga wielkiej uwagi, może sprzyjać napadowi szkodliwych bakteryj na zacierek i nieszczęście gotowe.

Nadgniłe kartofle wsypane do parnika, wypuszczają pod wpływem ciśnienia warstwy ich w parniku szkodliwą juchę, którą się odpuszcza na zewnątrz. Ilość tej juchy zwiększa się jeszcze na początku parzenia wskutek skraplania się pary w parniku. Ta to jucha, gdy nie jest należycie odprowadzana do kanału może całą okolicę parnika zasmrodzić i zakazić. Niebezpieczeństwo z tego wynikające jest takie same, jak powyżej opisano

Przez odpuszczenie pierwszej zimnej juchy z parnika i drugiej, powstającej wskutek skraplania się pary, nie usuwamy niestety wszystkich tych szkodliwych i trujących ciał z kartofli, które w nich powstały wskutek rozwoju gnilnych bakteryj. Ciała te pozostają jeszcze w wielkiej ilości w kartoflach i wraz z ugotowaną masą dostają się do kadzi zaciernej. Zacier z takich kartofli otrzymany, nie może oczywiście przedstawiać dobrego płynu odżywczego dla drożdży; one muszą w nim osłabnąć, a odfermentowanie wskutek tego musi być lichsze.

O ile zawsze na to baczyć należy, aby zboże, dostawiane gorzelni na słód, było zdrowe, o tyle znowu nie można wymagać aby rolnik dostawiał swojej gorzelni tylko same zdrowe kartofle. Byłoby co prawda ideałem gorzelnika mieć zawsze tylko zdrowe kartofle do przeróbki, lecz nie może on zapominać, że gorzelnia jego ma być rolnikowi pomocną w jaknajkorzystniejszem spieniężeniu kartofli i to niestety takich, jakie się udały. A gdy często kartofle ulegają zgniliźnie, to zadaniem gorzelni jest i takie kartofle zamienić na spirytus i to jak najrentowniej. Nie można przeto uniknąć przeróbki zgniłych kartofli i trzeba się wskutek tego umieć liczyć z niebezpieczeństwem, jakie przytem zagraża.

Przedewszystkiem należy wtedy jeszcze bardziej niż zwykle przestrzegać czystości w gorzelni całej, a zwłaszcza w słodowni wraz z zalewnią, w kadkarni i drożdżarni. Wody, szczotek i rąk nie wolno żałować, a od czasu do czasu użyć stosownego środka dezynfekcyjnego do zmycia posadzek, ścian i naczyń. Robotników pracujących przy kartoflach i pod parnikiem, należy pouczyć o tem, że nie wolno błotem z tych miejsc zanieczyszczać innych lokalów. Najważniejsza zaś, że wyrobowi drożdży i samej fermentacyi należy poświęcić więcej uwagi niż zazwyczaj.

Do sporządzenia zacierku drożdżowego należy używać tylko zdrowego słodu, i możliwie małej ilości zacieru ze zgniłych kartofli. Gdyby wskutek oszczędności nie można używać większej ilości słodu i okazała się potrzeba używania większej ilości zacieru kartoflowego, należy *na ten zacierek wybierać zdrowe kartofle i gotować je w osobnym małym parniku. Proces ukwaszania należy zawsze śledzić przy pomocy kwasomierza*, aby uniknąć niebezpieczeństwa. Tylko z takiemi ostrożnościami sporządzony zacierek będzie dobrym substratem odżywczym dla grzybków drożdżowych i da nam drożdże zdrowe, które takimi muszą być tembardziej, że ich w zacierze głównym czeka trudna praca, bo odfermentowanie zacieru ze zgniłych kartofli.

Zaciery ze zgniłych kartofli wymagają nieco lepiej zakwaszonych drożdży niż zwykle i nie śmią być zanadto skoncentrowane, gdyż wtedy zawierają obok większej ilości cukru także większą ilość ciał zabójczych dla drożdży. *Koncentracya 16—17° sacch. będzie najwyższą dopuszczalną koncentracyą w tym wypadku.*

Drożdże w gorzelni.

W pierwszej połowie bieżącego stulecia były drożdże piwowarskie i gorzelniane jednakie. Mianowicie drożdże piwowarskie które służyły do odfermentowania brzeczki piwnej zbi rano w postaci t. zw. drożdży szpuntowych i używano ich także do odfermentowywania zacierów gorzelnianych. Gdy z czasem jednakowoż coraz więcej browarów zaczęło przechodzić do t. zw. fermen-

tacyi dalszej przy temperaturach niskich, przestawały istnieć w nich także drożdże szpuntowe, a te jakie na dnie kadzi się osadzały po odfermentowaniu piwa w browarach, okazały się dla gorzelni nieprzydatne. Byłoby z gorzelniami źle, gdyby w tym czasie nie wynaleziono sposobu, dozwalającego gorzelniom obejść się bez szpuntowych drożdży; sposobem tym było nauczenie się przyrządzania sobie drożdży w gorzelni, które w przeciwieństwie do browarnianych, uważanych za naturalne, nazwano drożdżami sztucznemi. Nauczono się właściwie nic innego, jak hodować dawne drożdże szpuntowe nie w piwnej brzeczce, a tylko w zacierku gorzelnianym, sporządzanym, co prawda początkowo z tych samych materyałów co brzeczka w browarze, bo z suchego słodu jęczmiennego z dodatkiem nawet chmielu. Stąd też pochodzi nazwa „chmielnica“, jaką miał zacierek dawniej.

Zaczęto teraz rozróżniać drożdże dolne, osiadające na dnie kadzi piwowarskich i drożdże górne wychodzące pod wierzch płynu fermentującego, a gdy tenże w beczce się znajdował, to występujące na zewnątrz przez otwór szpuntowy i dlatego szpuntowemi zwane.

Te górne czyli szpuntowe drożdże hodowano później już prawie wyłącznie tylko w gorzelni, gdzie one się dotychczas przechowały.

Naturę drożdży poznano już od dość dawna. Jak czytelnikom naszym wiadomo, poznano, że masa drożdży składa się z drobnych komórek rośliny, należącej do grzybków, a zwanej saccharomyces cerevisiae. Wiedziano też, że istnieją dwie odmiany tej rośliny, mianowicie jedna, która tworzy drożdże górne i druga, która tworzy drożdże dolne.

Tyle mniej więcej wiedziano przed dwudziestu laty o naturze drożdży.

W r. 1883 wystąpił, jak wiadomo, duński uczony Hansen z nową nauką o grzybkach drożdżowych i wykazał, że tak jak u rozmaitych gatunków innych roślin możemy rozróżniać pewne odmiany czyli rasy, tak też u grzybków drożdżowych można rozróżnić rozmaite odmiany. Wyhodował on takie odmiany z mieszaniny rozmaitych grzybków drożdżowych, jakie w browarze używano i wykazał, że te odmiany w brzeczce piwnej rozmaicie się zachowują tak co do odfermentowania, jak też co do nadawania odfermentowanemu płynowi smaku. Nauka Hansena mająca wielkie znaczenie przedewszystkiem dla piwowarstwa została też najpierw zastosowana w browarach. Zaprowadzono w nich fermentacyę przy pomocy tylko jednej rasy grzybka drożdżowego i to takiej, ktora danym warunkom najlepiej odpowiadała.

Zupełnie zrozumiałem byłoby, gdyby i inne gałęzie przemysłu fermentacyjnego, a mianowicie przedewszystkiem gorzelnictwo i drożdżarstwo były podjęły naukę Hansena i zastosowały w swoich fabrykach. Tak się jednak na razie nie stało, a to dzięki odpornemu stanowisku, jakie zajęła berlińska stacya doświadczalna pod kierownictwem prof. Delbrücka zaraz po ukazaniu się pierwszych prac Hansena. Rozmaicie możnaby sobie tłumaczyć to stanowisko tej stacyi. Mniejsza jednak o pobudki, jakie kierowały stacyą w tej sprawie, dość, że ona była pośrednią przyczyną, że gorzelnictwo niemieckie, a w ślad za niem ślepo w nie wierzące gorzelnictwo w innych krajach, nie rychło skorzystało z odkryć Hansena.

Lecz nie długo mogło gorzelnictwo oprzeć się nowemu prądowi; Delbrück wkońcu przyznał Hansenowi racyę i wówczas wprowadzono w handel czystą hodowlę drożdży gorzelnianych t. zw. berlińskiej rasy II, wyrabianych w berlińskiej stacyi doświadczalnej.

Okazało się, że rasa ta nadaje sie bardzo dobrze do odfermentowywania zacierów gorzelnianych, że fermentacya postępuje prawidłowo, szybko i jest możliwie dokładna.

Badania wykazały, że obok tej rasy istnieje po gorzelniach mnóstwo rozmaitych, mniej lub więcej różniących się pomiędzy sobą ras, że są rasy specyalne w gorzelniach melasowych, inne w gorzelniach zbożowych, a znowu inne w fabrykach drożdży prasowanych. Ścisłe badania wykazały, że drożdże gorzelń melasowych są nieodpo-

wiednie dla fabryk drożdży prasowanych i innych gorzelń, a znowu rasy dobre dla fabryk drożdży prasowanych, nie nadają się dla gorzelń melasowych, ani też dla gorzelń przerabiających kartofle.

Dotychczas wierzył zapewne czytelnik temu, co powyżej powiedziano, gdy jednak przytoczono wynik badań rozmaitych ras gorzelnianych grzybków droźdżowych i powiedziano, że rasy, dobre dla fabryk drożdży prasowanych, są nieodpowiednie dla gorzelń przerabiających kartofle. niewątpliwie potrząsł on głową i pomyślał, że co to, to nieprawda.

Wszak z nikąd indąd zazwyczaj nie bierzemy dla naszych gorzelń kartoflanych drożdże na początku kampanii jak tylko z fabryk drożdży i dotychczas okazało się, że te rasy są i dla nas dobre.

Powątpiewanie to ma na pozór racyę, lecz opiera się ono na tem przypuszczeniu, że to, co w postaci prasowanych drożdży wprowadzamy do gorzelni, zachowuje się w naszych drożdżach i nadal w tym samym stanie, w jakimeśmy je wprowadzili; przypuszczenie to jest jednak błędne i dlatego wymaga wyjaśnienia.

Drożdże, które kupujemy w postaci drożdży prasowanych, nie składają się z jednej tylko rasy grzybków drozdżowych, lecz zawierają zawsze pewną domieszkę rozmaitych ras. Jedna rasa będzie przeważała, tj. ta, która dla fabryki drożdży względnie dla gorzelni zbożowej jest najkorzystniejsza, inne rasy zaś będą w znikomej nieraz mniejszości.

Jeżeli teraz takiemi prasowanemi drożdżami zadamy nasz zacier kartoflany, to drożdże, które dla gorzelni drożdżowej lub zbożowej były dobre, nie podołają zadaniu, jakie im stawiamy przy fermentacyi zacierów kartoflanych. Najczęściej zauważymy, że pomimo dobrego ukwaszenia zacierku, czystej roboty, zdrowych kartofli, dobrego scukrzenia, początkowe zaciery nie odfermentowują należycie. Odfermentowanie to polepszy się dopiero po pewnym czasie przy bardzo starannemj pielęgnowaniu drożdży.

Gdybyśmy porównali drożdże pierwotne, które nie dawały dobrego odfermentowania, z drożdżami temi, które po pewnym czasie dają odfermentowanie normalne, zauważylibyśmy, że przeważająca rasa grzybków w pierwszych drożdżach jest odmienna od tej, która przeważa w naszych dobrych drożdżach. Mamy po prostu w naszych drożdżach po kilku dniach już zupełnie co innego, aniżeli było to, cośmy do gorzelni wprowadzili.

W jakiż sposób mogło to się stać?

Otóż wiemy, że rozmaite rasy drożdży mają rozmaite warunki najkorzystniejszego rozwoju. Jedne rozmnażają się prędzej przy wyższych temperaturach, inne przy mniej wysokich, jedne rozwijają się lepiej w slabo kwaśnych płynach inne w bardziej ukwaszonych itd

Drożdże, sprowadzone do gorzelni w postaci drożdży prasowanych, nie znajdują zazwyczaj w zacierach kartofianych tak sprzyjających warunków rozwoju jak te rasy, które są dla naszych gorzelń korzystne. Dlatego nie może się rasa, sprowadzona do gorzelni w przeważającej sile, tak dobrze rozwijać jak ta rasa druga, która być może, była początkowo w bardzo małej tylko ilości w drożdżach. Po kilku lub kilkunastu generacyach zanikną wprowadzone drożdże prawie całkowicie, a pozostaną tylko te, które w danych warunkach najlepiej się rozwijają.

Lecz, powie może czytelnik, zdarzyć się może, że drożdże prasowane wcale nie zawierają tej rasy. która ma być korzystną dla gorzelni kartoflowej, skądżeż bierze się wówczas ta rasa?

To pytanie jest najzupełniej uzasadnione, a zwłaszcza wtedy, jeżeli drożdże prasowane, pochodzą np. z takiej fabryki, która prowadzi czystą hodowlę jednej tylko rasy i to wcale nieodpowiedniej dla kartoflanych zacierów.

Jeżeli na to pytanie chcemy otrzymać wyjaśnienie, musimy sobie zdać sprawę z tego, że grzybki drożdżowe względnie ich zarodniki znajdują się w wielkiej ilości w kurzu lokalów gorzelni i ziemi otaczających gorzelnię, podwórze etc. i że przy najlżejszym powiewie powietrza unoszą się wraz z tym kurzem do góry, skąd spadając łatwo mogą się dostać do zacierków drożdżowych. Tą drogą dostają się do pierwszych drożdży w kampanii najrozmaitsze

rasy drożdży i w danych warunkach może się jedna lub druga rasa rozwinąć.

Tak możemy pomimo wprowadzenia drożdży prasowanych do gorzelni otrzymać w gorzelnianych drożdżach sztusznych po pewnym czasie zupełnie inną rasę, a mianowicie rasę korzystną dla nas, jeżeliśmy prowadzili manipulacyę odpowiednio.

Ten objaw że w drożdżach gorzelnianych można przez odpowiednie prowadzenie manipulacyi otrzymać z czasem prawie wyłącznie jedną tylko rasę i to rasę najkorzystniejszą dla danych potrzeb nazwał Delbrück swego czasu niewłaściwie „naturalną czystą hodowlą“.

Z tego, co wyżej powiedziano, widzimy, że gorzelnik hoduje sobie w swojej gorzelni przez odpowiednie postępowanie pewną rasę drożdży, że je sobie po prostu na początku kampanii wychowuje. Drożdże prasowane, wprowadzone na początku do gorzelni mają dla gorzelni tylko przejściowe znaczenie.

Łatwo możemy wywnioskować z powyższego, że przy najmniejszym błędzie lub nieodpowiedniem postępowaniu, rozwinie się nam rasa nieodpowiednia dla nas, rasa, która jeszcze gorzej będzie odfermentowywała zaciery aniżeli rasa, którą wprowadzamy w postaci drożdży prasowanych. Dlatego to uważamy dotychczas odpowiednie prowadzenie drożdży w gorzelni za „sztukę“, której receptą zastąpić nie można.

Zjazd okręgowy w Bołszowcach.

W niedzielę dnia 15-go października odbył się w Bołszowcach za staraniem p. A. Jenika Zjazd okręgowy członków „Towarzystwa gorzelników polskich“ z następującym porządkiem dziennym:

1. *Zagajenie posiedzenia.*
2. *Wybór przewodniczącego Zjazdu.*
3. *Sprawy Towarzystwa.*
4. *Pogadanki naukowe.*
5. *Zwiedzenie gorzelni.*
6. *Zamknięcie posiedzenia.*

Po zebraniu się członków w dość sporej liczbie z bliska i z daleka, zagaił posiedzenie gospodarz p. Jenik, witając swych gości serdecznemi słowy — poczem przystępując do punktu 2-go zaproponował mianowanie przewodniczącym Zjazdu p. Jana Domańskiego, który to wniosek jednogłośnie został przyjęty.

Tuż po tej nominacyi postawił p. Jenik drugi wniosek tej treści, aby porządek dzienny o tyle zmienić, by zamiast do przypadającego teraz punktu 3-go, przystąpić do punktu 5-go tj. do zwiedzenia gorzelni, a tamten punkt pozostawić na później.

Ponieważ gorzelnia była jeszcze czynną, a „natura ciągnie wilka do lasu“ i gorzelnicy chwytali uchem już od dobrej chwili przyjemne odgłosy wydobywające się z przyległego lokalu gorzelni, nie czekano nawet na przepisową uchwałę „większością głosów“ lecz przyjęto ten projekt z oklaskiem. Młodsi jakby świecę zdmuchnął, przeskakując po kilka stopni schodów na dół, już byli w izbie aparatowej, kiedy poważniejsi niby arriergarda statecznie za nimi ruszyli. Wiara rozpierzchła się po gorzelni, a gospodarz zasypywany był krzyżowemi pytaniami, na które to w tą, to w ową stronę dawał odpowiedzi, a nieobznajomionym z aparatem do ciągłej destylacyi objaśniał urządzenie wewnętrzne i układ tegoż z podaniem uwag i wskazówek dotyczących destylacyi. Po dłuższym dopiero czasie, kiedy we wzajemnych objaśnieniach zabrakło już tematu, spostrzeżono się, że w kadkarni, hołowiczarni, słodowni, w izbie aparatowej i w innych lokalach gorzelni załatwiony i omówiony został wyczerpująco punkt 4-ty t. j. „pogadanki naukowe“.

Po zasileniu w ten sposób ducha, nastąpiło ostatecznie osłabienie ciała — lecz gospodarz i temu jako tako zaradził. To też jak przedtem była najciekawsza, tak teraz była najprzyjemniejsza chwila naszego Zjazdu.

Lecz wszystko, czy to złe, czy dobre ma swój koniec — więc i my na wezwanie naszego przewodniczącego zebraliśmy się znowu na dalsze posiedzenie, bo pozostał punkt 3-ci do załatwienia. Szliśmy z lekkiem sercem i nadzieją, że ta ciężka

„sprawa“ w mig się zakończy, ale pod tym względem spotkał nas zawód.

Jeden bowiem z członków zapytał przewodniczącego Towarzystwa p. A. Jenika temi poważnemi słowy: „Kochany Prezesie! A jak tam stoi sprawa z uchwalonemi przez Walne Zgromadzenie petycyami do Wydziału krajowego o subwencyę roczną w kwocie 100 złr. celem wysłania co roku jednego gorzelnika za granicę w celu zwiedzenia gorzelń, i do Sejmu kraj. o subwencyę dla trzech gorzelników na podróż na wystawę do Paryża w przyszłym roku?“.

P. Jenik na to odpowiedział, że dotyczące petycye ma już przygotowane od dawna i nawet je zgromadzonym odczytał, przyczem nadmienił, że petycyę do Wydziału krajowego poda zaraz po podpisaniu jej przez członków Zarządu, co niebawem przy sposobności Zjazdu tychże we Lwowie nastąpi, zaś petycya druga wniesioną zostanie zaraz po otwarciu Sejmu

Następna interpelacya odnosiła się do zaprojektowanej i przez Walne Zgromadzenie uchwalonej „Polskiej Wystawy gorzelniczej“ w r. 1901, a mianowicie czy i jakie kroki dotąd w tym celu poczyniono? Tu p. Jenik oświadcza, że właśnie w najbliższym czasie mają się zebrać we Lwowie członkowie Zarządu Towarzystwa w celu wybrania komitetu dla dotyczących wstępnych czynności, i skoro tylko komitet ten się utworzy, to sprawa ta będzie szybko naprzód postępowała.

Wreszcie wyłoniła się i trzecia interpelacya a mianowicie, dlaczego w „Gorzelniku“ nie są umieszczane co roku adresy członków Tow.? Na tę interpelacyę przedstawia przewodniczący, iż sporządzenie dokładnego wykazu członków Towarzystwa jest tak dla Zarządu, jak też i dla Redakcyi nadzwyczaj trudnem, a to z powodu ciągłych zmian, przyczem przy zmianie swej posady, a więc przesiedleniu się, niektórzy członkowie ani Zarządowi ani Redakcyi względnie Administracyi „Gorzelnika“ o tem nie donoszą. Dla tego to powodu, zadaniem delegatów okręgowych będzie, podawać do Zarządu dokładną ewidencyę członków w danym okręgu się znajdujących.

Uczestnicy Zjazdu przyznali słuszność dotyczącym wyjaśnieniom i wyjawili życzenia, aby takie Zjazdy okręgowe odbywały się swobodnie i przyjaźnie, co rozbudzi ścisłą łączność koleżeńską między członkami Towarzystwa.

Na ostatek nastąpiły luźne pogadanki na różne tematy — a tak wesołe i ożywione, że aż przewodniczący Zjazdu musiał nam zebranym przypomnieć, że „już czas zakończyć te gawędy bo 7-ma się zbliża, a pociąg nie będzie na nas czekał“.

Nie było więc rady — bo i najwięcej zapalonym w ich argumentach przypomniał się wraz z tem wezwaniem, ich obowiązek jutrzejszy — więc „nolens volens“ pożegnawszy się wzajemnie, ruszyliśmy czekającymi na nas wózkami do kolei.

Uczestnik.

W sprawie nafty
jako środka przeciw kamieniowi kotłowemu.

W numerze 16-tym „Gorzelnika“ b. r. opisał niewiadomy korespondent w artykule wyjętym z czasopisma „Nafta“ sposoby użycia nafty przeciw tworzeniu się twardego kamienia kotłowego, a gdy one w naszem czasopiśmie bez żadnych zastrzeżeń umieszczone zostały, przeto sądzimy, iż poleca ono ten środek także i dla kotłów parowych gorzelnianych. Dla tego też pozwalam sobie kilka słów sprostowania do dotyczącego elaboratu dodać:

Nie odmawiam nafcie tej zalety, jaką jej „Nafta“ przypisuje — jednakowoż pod względem używania jej w gorzelniach naznaczam, że jakkolwiek środek ten dla każdych innych kotłów parowych, jak w browarach, tartakach, młynach, młocarniach parowych itp. i w ogóle dla wszelkich kotłów, z których para jest tylko dla poruszania motoru parowego potrzebną, może mieć swe doniosłe znaczenie, to jednak w gorzelniach dla bardzo ważnej przyczyny zastosować go nie możemy, a mianowicie wszędzie tam, gdzie pary z kotła parowego nie tylko do poruszania maszyny parowej,

ale także i do destylacyi wódki używamy. Nafta bowiem — a raczej jej eteryczne, jako bardzo lotne ciało — przechodzi wraz z parą wodną do zacieru, wskutek czego otrzymamy destylat z zapachem, a jeżeli ktoś woli, to powiedzmy wyraźnie, że ze smrodem nafty — a że nafta posiada te ciała woniejące jako bardzo intenzywne, przeto wystarcza już bardzo minimalna część tychże np. półkwaterek czyli $^1/_8$ a nawet i $^1/_{16}$ litra nafty, zwłaszcza nie dobrze oddestylowanej, aby 7 hl. okowity nią zaperfumować.

Ponieważ wódka z zapachem nafty nie jest do konsumcyi przydatną, i zapach ten nie da się przez żadną — nawet kilkarazową powtórną destylacyę oddzielić, wskutek czego traci na swej wartości przeto też nie możemy nikomu doradzać dolewania nafty do kotła parowego w gorzelni, z którego pobieramy parę do destylacyi.

Analogicznie rzecz się ma z innymi, w tym samym celu używanemi środkami, a mianowicie „terem pogazowym“ lub „mazią naftową“, które to używane bywają od czasu do czasu (np. co miesiąca) do wysmarowania wewnętrznej powierzchni ścian kotła — czem działają, iż kamień nie osiada się twardo, lecz tworzy tylko namuł lub kruchy osad, który się daje bardzo łatwo z kotła usunąć, a jednak mimo tych problematycznych zalet nie mogą być te środki w gorzelniach używane, bo udzielają one wódce także nieprzyjemnego zapachu czyli odoru, czem ją psują.

Nazwałem te środki „problematycznemi“, gdyż znawcy twierdzą, iż jakkolwiek one działają przeciw tworzeniu się kamienia kotłowego, to natomiast przez niedopuszczenie ścisłego przylegania wody do ścian kotła i tworzenia baniek powietrznych, stają się przyczyną prędkiego przepalenia i zniszczenia kotła.

Powracając do rzeczy dodam jeszcze, iż dokąd nie znajdą się amatorowie zapachu nafty, tak jak dotąd kwargli i innych specyalnych woni, i dokąd on nie wejdzie w modę, tak długo wstrzymajmy się od zaszczepiania naszym wódkom podobnego „bukietu“. *A. Jenik.*

O wartości długiego słodu zielonego.

Słyszałem dosyć często mylne zdania o wartości długiego słodu, to jest słodu długo wyrośniętego, z wypędzonym korzonkiem liścieniowym na zewnątrz o całą długość ziarna i więcej.

Chcę tutaj tę rzecz przedstawić więcej jasno i wykazać, jakie korzyści można osiągnąć długim słodem z jednej strony, a jakie straty ponosi się z drugiej strony, aby zestawieniem korzyści i strat orzec, czy wyrób słodu długiego opłaci się, czy też lepiej wyrabiać słód zwykły.

Na pytanie jaką korzyść daje gorzelnikowi słód długi jest jedna odpowiedź, że jest on silniejszy co do siły diastatycznej, przeto lepiej cukruje i scukrzanie danej ilości krochmalu w materyałach zacierowych, mniejszą stosunkowo ilością takiego słodu może być z dobrym skutkiem osiągnięte.

Co do straty zaś, to musimy wziąć pod uwagę, że przy kiełkowaniu ziarna następuje rozkład substancyi organicznych, przyczem wywiązuje się kwas węglowy głównie z powodu wytworzonego z krochmalu cukru, że przeto jasnem jest, że czem dłużej dajemy ziarnu wyrastać, tem większa będzie strata krochmalu, tak dalece, że w końcu cały prawie zasób krochmalu może być wyczerpany na wegetacyę ziarna i tu jest strata przy wyrobie słodu długiego.

Wprawdzie przy każdem słodowaniu zboża musi zawsze ubyć jakiś procent suchej substancyi ziarna, jednakowoż, podczas gdy przy wyrobie słodu zwykłego strata w 100 kg. jęczmienia o zawartości 87% suchej substancyi wynosi ogółem 5% owej suchej substancyi, to przy wyrobie słodu długiego, strata ta wynosi 20%, biorąc liczby przeciętne.

Zamiast 100 części wagowych zwykłego słodu zielonego, otrzymuje się tylko 85 części wagowych słodu zielonego długiego, zato 70 części takiego słodu posiada taką sumę siły scukrzającej, co 100 części słodu zwykłego.

Ponieważ 100 kg. jęczmienia, wydaje średnio 140 kg. zwykłego słodu zielonego

(42.5% wody zawierającego), a tylko 125 kg. słodu zielonego długiego, to już mamy tutaj stratę o 15 kg. słodu czyli około 11 kg. suchego ziarna na 100 kg. jęczmienia. Strata suchej substancyi wynosi 15 kg. od 87 kg. czyli blisko 10 części krochmalu na 100 kg. jęczmienia, a temsamem i alkoholu około 6 litrów.

Wiedząc teraz jakie straty i jakie korzyści daje wyrób długiego słodu zielonego, łatwo obliczyć, czy on się opłaci lub nie.

W każdy sposób, kto wyrabia słód zielony długi powinien zmniejszyć zapotrzebowanie jęczmienia i wogóle zboża na słód o tyle, o ile mniejszą ilością takiego słodu ten sam skutek może osiągnąć, aby pokryć niedobór jaki daje wyrób słodu długiego.

Z mego osobistego doświadczenia, chociaż jestem zwolennikiem każdego postępu na polu gorzelnictwa i każdą zdobycz naukową chętnie próbuję i wprowadzam w praktykę, mimo że nieraz doznaję zawodu, nie jestem za długim słodem

Nawet w dobrej zrostowni, gdy się prowadzi słód długi i wyciągnięty w liścień, musi się po pewnym czasie namnożyć znaczna ilość rozmaitych mikroorganizmów szkodliwych, z wielkiem niebezpieczeństwem dla uprawy drożdży sztucznych i fermentów, bez widocznych korzyści.

Słód zielony normalnie wyciągnięty o długich korzonkach i mącznem, kruchem jądrze, przedstawia jakieś życie, podczas gdy słód długi wyssany, przedstawia coś obumarłego, nadchodzącą zgniliznę.

Kończąc mój artykulik podzielę się z czytelnikami moim prostym sposobem utrzymania drożdży sztucznych w pełnej sile.

Co 8 lub 10 dni nie daję ukwaszać hołowicy, lecz zaraz po 2-godzinnem scukrzeniu schładzam ją do temperatury 1-2° R i zadaję ją w swoim czasie matką. Jest to bardzo dobry sposób — już znany — odświeżania matki, która potem okazuje energię i siłę, i oczyszcza się z nagromadzonych bakteryi, jak to przekonały mnie badania pod mikroskopem. Widocznie drożdże potrzebują od czasu do czasu odmiany w płynie odżywczym i lubią cukier, gdy im kwasu za wiele.

K. Hordyński.

Część ekonomiczna.

***Wyrób spirytusu w Galicyi.** Według dat urzędowych wyprodukowano w Galicyi spirytusu w październiku 1899.

Okręg	Ilość gorzelń w ruchu	wyprodukowano stopni hektol.
Żółkiew . . .	61	839.110
Brody	60	771.500
Brzeżany . . .	48	586.500
Tarnopol . . .	49	736.740
Czortków . . .	29	484.960
Jarosław . . .	21	188.110
Rzeszów . . .	20	169.551
Kołomyja . . .	9	133.400
Przemyśl . . .	14	156.986
Wadowice . .	15	55.894
Sambor . . .	13	131.556
Tarnów . . .	12	76.160
Stanisławów . .	17	250.030
Sanok	10	51.140
Lwów . . , .	20	263.845
Kraków . . .	8	61.143
Nowy Sącz . .	—	—
Razem . .	406	4,956.625

Sprawy Towarzystwa.

W dniu 22. października b. r. odbył się we Lwowie Zjazd członków Zarządu Towarz. gorzelników polskich w celu załatwienia uchwał Walnego Zgromadzenia z dnia 30 go lipca b. r.

Do załatwienia były następujące sprawy:

1. *Wniesienie petycyi do Wysokiego Wydziału krajowego o subwencyę w kwocie 100 złr. co roku dla jednego gorzelnika na wyjazd za granicę.*

2. *Wniesienie petycyi do Wys. Sejmu krajowego o subwencyę dla trzech gorzelników na podróż na Wystawę w Paryżu w r. 1900.*

3. *Wyznaczenie Okręgów na Zjazdy i mianowanie dla nich „Delegatów okręgowych.*

4. *Wybór członków Komitetu dla urządzić się mającej Wystawy polskiej gorzelniczej we Lwowie w r. 1901.*

Postulata te załatwiono w następujący sposób:

ad 1) Członkowie Zarządu zaaprobowali wygotowaną przez przewodniczącego kol. A. Jenika petycyę do Wys. Wydziału krajowego, którą polecili Wydziałowi kraj. przedłożyć.

ad 2) Układ petycyi do Wys. Sejmu również przyjęto i poruczono p. Domańskiemu, aby ją wspólnie z p. Ihnatowiczem w swym czasie Wys. Sejmowi przedłożyli.

ad 3) Wypracowany projekt przez pana Jaworskiego przyjęto z małemi poprawkami i zgodzono się na utworzenie 6-ciu okręgów w Galicyi, według powiatów c. k. Dyrekcyj Skarbu, mianując jednocześnie dla nich dotyczących „Delegatów okręgowych“

I. Dla powiatów Skarbowych: Brzeżany, Stanisławów, Kołomyja i Czortków: Jan Domański w Starem Siole.

II Dla powiatu Skarbowego Tarnopol: Zenon Isakiewicz w Chorostkowie.

III. Dla powiatów Skarbowych Brody, Lwów: Michał Rzeszotarski w Podkamieniu ad Brody.

IV. Dla powiatu skarbowego Żółkiew: Bolesław Jaworski w Poturzycy p. Sokal.

V. Dla powiatów Skarbowych Przemyśl, Sambor: Andrzej Cholewiński w Podhajczykach p. Rudki.

VI. Dla powiatów Skarbowych: Sanok, Rzeszów, Tarnów i Kraków: Dominik Stańczykiewicz w Zdakowie p. Gawłuszowice.

ad 4) Członkami Komitetu dla Wystawy polskiej gorzelniczej obrano pp. Jana Ihnatowicza, Kazimierza Hordyńskiego, Wiktora Syniewskiego, Jana Domańskiego, Bolesława Jaworskiego, Andrzeja Cholewińskiego i zarazem Antoniego Jenika jako przewodniczącego; z Towarzystwa ks. Poznańskiego polecono zaprosić pp. Stanisława Piekuckiego i Władysława Bolewskiego, którzy na zakomunikowaną im uchwałę w tej sprawie i zaproszenie przez przewodniczącego, wybór ten już przyjęli.

Komitet Wystawowy składa się tedy na razie z 9-ciu członków, których zadaniem jest w pierwszym rzędzie ułożenie programu, a następnie mianowanie Subkomitetu dla zajęcia się poszczególnymi działami Wystawy.

Zarząd.

Rozmaitości.

Dostawa okowity dla skarbu. „Warszaw. Dniewn.“ donosi, że odbędzie się w Petersburgu zjazd zarządzających dochodami akcyzowemi, na którym rozpoznawany ma być głównie projekt rewizyi obowiązujących obecnie przepisów o dostawie okowity na potrzeby monopolu rządowego. Sprawa ta była już szczegółowo i dokładnie zbadana, z uwzględnieniem obecnego położenia przemysłu gorzelniczego i handlu okowitą, przez osobną komisyę przy ministeryum finansów w maju r. b. Wnioski, do których przyszła komisya, muszą radykalnie zmienić dzisiejszy sposób dostarczania okowity, zarówno w interesach skarbu, jakoteż gorzelników, z usunięciem od tej sprawy pośredników między skarbem a gorzelnikami. Na naradzie przekonano się, że dotychczasowy system nabywania okowity dla skarbu drogą licytacyi publicznej nie odpowiada interesom skarbu, okowita bowiem płaconą jest drożej, niż na rynku, bezpośredni producenci okowity nie biorą najczęściej udziału w licytacyi, a natomiast uczestniczą w niej zwykle pośrednicy-spekulanci, którzy stali się już monopolistami w zakresie dostarczania okowity skarbowi

Dla ułatwienia gorzelnikom, zwłaszcza drobnym, dostawy okowity bezpośrednio dla skarbu, komisya powyższa zaproponowała co następuje: Stosownie do obowiązujących przepisów, ilość okowity nabywanej na potrzeby monopolu po cenach, corocznie oznaczanych przez ministeryum finansów, ograniczoną jest obecnie do $^2/_3$ rocznej konsumcyi danego rejonu skarbowej sprzedaży trunków. Ilość ta, zdaniem komisyi, mogłaby być z 66% podniesiona do 90% i podzielona między gorzelników pędzących okowitę ze zboża i kartofli, na tych zasadach, jak to jest obecnie, z pewnemi tylko zmianami, stosownie do średniej wysokości produkcyi gorzelni typu rolniczego w różnych rejonach. Tym sposobem dla skarbu zaprojektowano nabywać nie 66%, lecz $^9/_{10}$ konsumcyi danego rejonu skarbowej sprzedaży trunków; pozostała część okowity dzieli się między gorzelnie rejonu, a dopiero resztki, nie podzielone między gorzelnie, jakoteż cała ilość okowity, od której dostawy gorzelnicy się cofną, pozostawia się ministrowi finansów nabywać drogą licytacyi lub sposobem gospodarczym, odpowiednio do tego, który sposób w danym wypadku korzystniejszy dla skarbu. Jednocześnie komisya uznała za pożądane oznaczyć najwyższą normę produkcyi gorzelni, dostawiających okowitę skarbowi według dokonanego podziału na 200,000 wiader. Drogą ograniczenia udziału większych gorzelni w produkowaniu okowity dla skarbu dałoby się podnieść procent okowity, dostarczanej przez drobne gorzelnie. Prócz tego ze względu, że obecnie niema dostatecznych powodów do popierania wywozu okowity rosyjskiej za granicę, połączonego z niemałemi ofiarami skarbu, komisya porusza sprawę zniesienia premij wy-

wozowych, ustanowionych przez prawo z dn. 14. maja 1894 r., z utrzymaniem tylko potrąceń na straty w drodze.

***Podczas zaburzeń antysemickich w Holeszowie** na Morawach zapalił motłoch cztery beczki spirytusu w gorzelni Grätzera, która skutkiem tego spłonęła zupełnie. Z trudnością zapobieżono wybuchowi spirytusu w piwnicy. Tłum przeszkadzał straży ogniowej w gaszeniu, skacząc i tańcząc około ognia.

***Bezpłatne rozsyłanie drożdży winnych** Laboratoryum bakteryologiczne ministeryum rolnictwa rozsyła obecnie, jak donoszą „Birż. Wied.", rosyjskim fabrykantom wina, bezpłatnie, czystą hodowlę rozmaitych drożdży winnych. Jednocześnie laboratoryum zajmuje się bezpłatnie, w formie próby tymczasowej, badaniem przysyłanych tam prób drożdży, a także zepsutych lub wadliwych win.

W kwestyi fabrykacyi wina w Rossyi. Zgodnie z projektowanem przez ministeryum finansów banderolnem opodatkowaniem akcyzą wszystkich trunków, zawierających alkohol, wolno będzie fabrykować, jak słyszały „St. Pet. Wied.", wina winogronowe tylko w specyalnych fabrykach, znajdujących się pod ciągłym dozorem przedstawicieli zarządu akcyzowego, bez różnicy, czy fabryki te funkcyonować będą w granicach okręgu winnego, czy po za nim. W celu niedopuszczenia do zakładania zbyt małych fabryk ustanowiona będzie norma minimalna produkcyi rocznej.

***Fabrykacya wina**. Komisya, zorganizowana przy ministeryum finansów, w celu wynalezienia sposobów uporządkowania produkcyi win winogronowych, zamierza, jak słyszały „Birż. Wied.", dozwolić na używanie spirytusu w celu wzmocnienia win naturalnych, gdyż spirytus dodaje winu mocy, zatrzymuje fermentacyę i tamuje rozwój różnych chorób winnych. Spirytus jednak musi być pędzony z opadków winnych, dobrze oczyszczony i 96°.

***Rektyfikacya warszawska.** Zebranie ogólne członków tow. warszawskiej rektyfikacyi i oczyszczania spirytusu odbyło zebranie ogólne, na którem przedstawiono sprawozdanie i bilans za kampanię 1898/9 r po dzień 30 czerwca 1899 r.

Zysk ogólny wynosił rubli 89,495.85. Z tego jednak zysku po potrąceniu na podatki 6,851.05 i na kapitał zasobowy 24,793.44, wreszcie na dywidendę $7^1/_2$%—42.000 rub., przeznaczono dla zarządu 8,264.68, dla urzędników 4,132.24, resztę zaś 3,492 91 przeznaczono na ofiary, jak następuje: na politechnikę 1,914.02, na kościół św. Floryana 1,000, na przytułek św. Józefa 500 a rub. 7889 przeniesiono do zysków roku przyszłego. Sprawozdanie wraz ze wszystkiemi zeń wynikającemi wnioskami, podziałem zysków zebranie ogólne bez dyskusyi przyjęło i zatwierdziło, uznając potrzebę szybkiej amortyzacyi i zabezpieczenia przyszłości, gromadzenie kapitału zasobowego. Plan działań na rok przyszły obejmował także bardzo interesującą sprawę. Zarząd, widząc, że będzie zmuszony odstąpić część gruntu przy fabryce na Pradze i przewidując potrzebę rozszerzenia tych zakładów, postawił projekt wydzierżawienia sąsiedniego placu od hr. Ksawerego Branickiego na lat 10 z prawem pierwszeństwa do kupna tegoż placu po cenie oznaczonej z góry w każdem z tych lat dziesięciu. I ten projekt zatwierdzono bezsprzecznie, a przygotowany akt regentalny podpisano.

Zatwierdzono dalej budżet na następną kampanię. Przewiduje on zyski mniejsze, niż w roku zeszłym — około 55.000 rub., a to z powodu nieurodzaju kartofli, z jednej, i podwyżki cen węgla, z drugiej strony.

Na kampanię 1899/900 r., zakontraktowano węgiel po cenie o 13 kop. za korzec wyżej niż w kampanii ubiegłej. Etat również zatwierdzono. Wybory powołały na dyrektora hr. Feliksa Czackiego, ponownie, na zastępcę zaś p. Ludwika Górskiego (młodszego) w miejsce zmarłego niedawno hr. Wiktora Ronikera, którego pamięć i zasługi, na wniosek ks. Woronieckiego, uczczono przez powstanie. Zebraniu przewodniczył ks. Maciej Radziwiłł; zaproszono na asesorów hr. Ronikera i p. Ed. Lilpopa, a na sekretarza p. Humanickiego.

Przed zamknięciem obrad. na wniosek p. Ostrowskiego wyrażono zarządowi podziękowanie za doprowadzenie interesów towarzystwa do tak pomyślnego stanu.

***Ukryta fabryka wódek** Z Krakowa donoszą: Kalman Mandelbaum, mający sklep z wiktuałami przy ulicy Bożego Ciała, bez pozwolenia władz założył w piwnicy fabrykę wódek. Sprowadzał jawnie całe beczki spirytusu i przerabiał je na różne słodzone wódki, które sprzedawał w swoim handlu wiktuałów. Stowarzyszenie tutejszych restauratorów i szynkarzy zwróciło uwagę magistratu na niedozwoloną działalność Kalmana Mandelbauma i wskutek tego przybyła do niego niespodzianie komisya, złożona ze starszego stowarzyszenia restauratorów i szynkarzy oraz urzędników magistratu i znalazła kilkanaście gąsiorów ze spirytusem, wódkami słodzonemi, rumem i śliwowicą, jak również flaszki z wódkami słodzonemi, olejki eteryczne do zaprawiania wódek, barwniki w płynie i w proszku, miary, lejki itd, a w piwnicy znaleziono beczki ze spirytusem. Fabrykę opieczętowano i skonfiskowano aparaty używane do wyrobu wódek,

a Mandelbaum pociągnięty będzie do odpowiedzialności.

Kontyngent spirytusowy. Ankieta dla kontyngentu spirytusowego ukończyła już obrady i przyjęła przedłożenie referenta, jako podstawę do szczegółowej dyskusyi. Jako maksymalną granicę indywidualnej miary dla nowopowstających gorzelń, zaproponowano ilość 600 hl. W końcu wyraził poseł Dawid Abrahamowicz w imieniu interesowanych referentowi i przewodniczącemu podziękowanie za ich pracę.

Zastosowanie technicznego kwasu mlecznego przy hodowli drożdży. Przeprowadzone w dwóch wielkich gorzelniach przez stacyę doświadczalną berlińską próby wykazały, że możliwość używania technicznego kwasu mlecznego w gorzelniach kartofle przerabiających, uważać można za udowodnioną. Przez przeprowadzenie prób porównawczych w prowadzeniu drożdży na technicznym kwasie mlecznym i brzeczkach jak zwykle ukwaszanych, udowodniono, że wydatki w okowicie w obu razach pozostały te same. Zastosowanie technicznego kwasu mlecznego ma w stosunku do zwyczajnego ukwaszenia brzeczki pewne zalety a mianowicie:

a) ukwaszanie brzeczki nie jest zależnem od zewnętrznych wpływów, jak zimnej drożdżarni, kadek cienkościennych, w których niemożliwem jest utrzymanie równej temperatury ukwaszenia,

b) łatwość normowania ilości kwasu w brzeczce, według potrzeby mianowicie na początku kampanii,

c) możliwość prowadzenia drożdży 24 godzinnych, zamiast 48 godzinnych.

Jeżeli pomimo równych wydatków a pewnych zalet, przemawiających na korzyść nowej metody, techniczny kwas mleczny w ogólne zastosowanie nie wchodzi, pochodzi to stąd, że i ta nowość pociąga za sobą pewne i to dość znaczne wydatki. Na 200 litrów brzeczki wypada dodać około 1 litr kwasu mlecznego, aby w brzeczce ilość kwasu odpowiadała 0,8 ccm. N. N. na 20 ccm. filtratu brzeczki. Gdy ilość tę zużytego technicznego kwasu obliczymy na 1 hl. wyprodukowanego alkoholu. to wypadnie na 1 hl alkoholu około 0,28 mk. czyli na drodukcyę jednej kampanii np. 1500 hl. przygotowanym być trzeba na 420 mk. rozchodu, których łatwo oszczędzić można, ponieważ zwyczajne ukwaszenie prócz małej ilości pary na utrzymywanie w brzeczce i drożdżarni właściwych temperatur, nic nie kosztuje.

(*Przegląd gorzelniczy Nr. 11*).

Biuro porady technicznej. Z dniem 12 grudnia wchodzi w życie biuro porady technicznej przy Towarzystwie politechnicznem we Lwowie i będzie dla publiczności otwarte z rana od godziny 10 do 12 i wieczorem od 6 do 7. Mieści się w lokalu Towarzystwa ulica Chorążczyzna l 17, na I. piętrze. W zakres działalności biura wchodzą następujące czynności: 1) udzielanie opinii co do przeróbki danych płodów surowych lub materyałów, 2) udzielanie informacyi co do wyrobów mających popyt w Galicyi, 3) udzielanie wyjaśnień co do warunków, na jakich dany zakład przemysłowy lub fabryka mógłby u nas powstać, 4) udzielanie adresów firm krajowych i zagranicznych, mogących dostarczyć potrzebnych do instalacyj fabryki maszyn, przyrządów i aparatów, 5) pośrednicczenie w wyszukiwaniu i polecenie specyalistów i przedsiębiorców, którzyby mogli podać szczegółowe objaśnienia i sporządzać potrzebne plany i kosztorysy.

Ankieta w sprawie kontyngentu wódczanego zwołana przez c. k. Ministerium skarbu i rolnictwa odbyła się jak już donosiliśmy we Wiedniu 20. zeszłego miesiąca Jako podstawę do obliczenia udziału w kontyngencie poszczególnych gorzelni uchwalono u w a ż a ć nie jak dotąd przeciętną produkcyę z poprzedniego peryodu dla rozdziału kontyngentu, ale n a j w y ż s z ą roczną produkcyę jaką w tym peryodzie osiągnięto. Jako maximum produkcyi dla nowo powstających gorzelń rolniczych projektowano 600 hl. Do obdzielenia nowo powstałych gorzelń rolniczych miałyby się przyczynić nie tylko gorzelnie przemysłowo-fabryczne, ale także i rolnicze biorące już udział w kontyngencie, jednak gorzelnie przemysłowe w d w a r a z y w i ę k s z e j mierze niż rolnicze, niżby to wypadało na nie przy stosunkowym zwykłym wymiarze.

Zjazd okręgowy członków Towarzystwa gorzelników polskich odbędzie się w dniu 7. stycznia 1900 w Strzałkach o godz. 2-ej po południu z następującym porządkiem dziennym:

1) Zagajenie posiedzenia; 2) Wnioski członków; 3) Odczyty i pogadanki fachowe; 4) Zwiedzenie gorzelni; 5) Uchwalenie miejsca i czasu dla przyszłego Zjazdu; 6) Zamknięcie posiedzenia. Z zarządu Tow. Gorz. polskich. Przewodniczący Tow: A. Jenik. Delegat okręgu: Jan Domański.

Tow. akc. fabryki cukru i rafineryi „Józefów“ osiągnęło w r. 1898/9 zyskk rub. 48,728 66, który całkowicie przeniesiono do kapitału amortyzacyjnego, wynoszącego obecnie rub. 612.000 przy kapitale zakładowym w sumie rub. 850.000. Kapitał zapasowy liczy wszystkiego rub. 3.900.

Z powodu wyjazdu naszego redaktora za granicę, doznało wydawnictwo nasze chwilowej przerwy. Będziemy się starali o ile możności jak najprędzej numera zaległe wydać.

Drobne ogłoszenia.